Fermol® Davis 522

Souche testée pendant la vendange 2002 par la Chambre d'Agriculture de la Gironde

LSA spécifique pour la vinification des vins blancs, rouges et refermentation.

Souche sélectionnée de levure *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae UCD 522 - CLIB 2052*

Sélectionnée par le Département de Viticulture et Œnologie , Université de Californie, Davis.

Souche de levure de base particulièrement adaptée pour la production de vins blancs et rouges. Elle a été spécialement sélectionnée pour sa multiplication rapide. En outre elle domine sur la microflore indigène et réduit les temps de fermentation. Fermol Davis 522 résiste aux teneurs élevées en anhydride sulfureux et à quantité égale de sucre donne un rendement en alcool plus élevé que les autre souches sélectionnées. Elle n'interfère pas sur les caractéristiques aromatiques du cépage.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure naturelle neutre au facteur killer
- Période de latence courte : < 6H00
- Prodution de glycérol 4,5- 5,5
- Production d'H_2S négligeable
- Bonne résistance au SO_2
- Pouvoir alcoogène: 12 % vol.
- Rendement sucres/alcool = 17,2 g de sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Faible acidité volatile en g/L en H_2SO_4: 0,15

Produit conforme, présente toutes les qualités requises par la réglementation CE en vigueur.

Stockage

Pour de longues périodes et une activité optimale, conserver le produit de préférence entre 5 à 7 °C.
Une fois l'emballage ouvert, utiliser de préférence dans les plus brefs délais possibles.

Dosage

De 10 à 30 g/quintal de vendange ou par hectolitre de moût.

Mode d'emploi

Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède avec du sucre ou des MCR stériles, pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée en phase de multiplication avancée dans le moût préalablement clarifié.

Caractéristiques

- **Levures vivantes > $2 \cdot 10^{10}$/g.**
- **Perte de vitalité 10-15% en moyenne par an, en fonction de la température de conservation. La date de production est indiquée sur l'emballage.**
- **Matière sèche 96 ± 1%.**

Pour usage œnologique.
Conforme aux normes CE.
Produit non issu d'OGM.

Conditionnement

Paquet laminé de 500 g dans une boîte par carton de 20 paquets.

Code produit: 606106

31622

PASCAL BIOTECH®

POLE INDUSTRIEL - ILE DE FRANCE

Concessionnaire pour la France et les pays Francophones
SPINDAL SARL - Z.I. - 3/5 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - France
Tél: +33 (0)1.64.07.80.00 - Fax: +33(0)1.64.07.59.20 - E-mail: spindal.sec.france@wanadoo.fr